Collection" Bouchard Aîné & Fils, Blanc, Grenache-Colombard



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils allie tradition et audace pour créer des vins accessibles mais d'une qualité constante. Ce Grenache-Colombard, né de l'assemblage de cépages méditerranéens, incarne l'art de marier fraîcheur et gourmandise, pour un vin blanc fruité et polyvalent, idéal à l'apéritif ou sur des mets légers.

Origine: Ce vin profite de la liberté offerte par l'appellation Vin de France, permettant d'assembler des raisins issus de différents terroirs méditerranéens, où le climat chaud et ensoleillé favorise l'expression des arômes fruités et la fraîcheur des cépages.

Encépagement: 60% colombard, 40% chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés de nuit pour préserver leur fraîcheur, puis pressés et vinifiés séparément à basse température. Après un léger débourbage, les jus sont assemblés et élevés sur lies fines pendant trois mois en cuves inox, afin d'enrichir le vin en gras et en complexité aromatique.

Dégustation: Sa robe jaune pâle aux reflets argentés laisse place à un nez vif d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, il séduit par sa fraîcheur et sa rondeur, avec des notes fruitées persistantes, le tout porté par une belle équilibre.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des viandes blanches, des émincés de porc, des brochettes, des pizzas ou des moules, il se déguste aussi avec plaisir à l'apéritif.